

Το να κάνεις καλό κρασί είναι κι αυτό μια τέχνη. Κι ο πιο καλός όμως τεχνίτης έχει ανάγκη από ένα καλό βοηθό. Για σας που είστε ο τεχνίτης στην κατασκευή κρασιού καλής ποιότητας, είτε είστε επαγγελματίας οινοπαραγωγός ή οινόμετρος, με τόνους κρασί, είτε απλός ερασιτέχνης, για μικρή ποσότητα κρασιού υπάρχει ένας ασυνανγωνίστος βοηθός, οι παστίλιες ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 & No 2, που χρησιμοποιούνται προτού ξεκινήσει η ζύμωση στο μούστο και οι παστίλιες ΟΙΝΟΛΗ μετά την τέλεια ζύμωση.

Οι παστίλιες ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 και ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 2, όπως και όλα τα οινολογικά προϊόντα που επιτρέπει ο Νόμος περί προστασίας της οινοπαραγωγής, πρέπει να προσθέτονται πριν ξεκινήσει η ζύμωση του μούστου. Αυτό ισχύει σ' όλα τα οινοπαραγωγικά κράτη του κόσμου και αυτό υποστηρίζεται από όλους τους καθηγητές της οινοποιίας, γιατί τα προϊόντα αυτά είναι προληπτικά κι όχι θεραπευτικά ακριβώς όπως γίνεται με τον περονόσπορο που ραντίζεται το αμπέλι προληπτικά για να μην πάθει περονόσπορο.

Αμέσως μετά το πάτημα προστίθεται πρώτα η ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 και μετά από μία ώρα ή την επόμενη, όταν ο καιρός είναι ζεστός, προστίθεται η No 2, είτε στο βαρέλι αν ο τρύγος γίνεται πάτα τράβα, είτε στην κάδη ή στο λινό εφ' όσον ο μούστος βράζει με τα τσίπουρα για να πάρει χρώμα.

Αν πρόκειται για δεξαμενή μεγάλη τότε θα ριζετε την αναλογία των παστίλιων στην αρχή του μούστου και με κάποια σχετική οικονομία χρησιμοποιώντας μικρότερη ποσότητα παστίλιων. Για λεπτομερέστερες οδηγίες ρωτήστε μας και θα σας ενημερώσουμε.

Αναλογία και τρόπος χρήσεως

Η κανονική αναλογία είναι μία παστίλια ΜΟΥΣΤΟΛΗ No1 και μία ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 2 σε κάθε 100 κιλά μούστου. Αν ο καιρός είναι πολύ ζεστός (πάνω από 28 βαθμούς Κελσίου) τότε προστίθεται μίμηση παστίλια ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 και μία ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 2 σε κάθε 100 κιλά μούστου. Αν θέλετε να επιταχύνετε την ζύμωση για ένα βαρέλι τότε διπλασιάστε την αναλογία των παστίλιων ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 2, κάνοντας συγχρόνως και αερίσματα, τραβάτε δηλαδή μούστο βαθεία απ' το βαρέλι και τον ξαναρίχνετε απ' το επάνω μέρος.

Η αναλογία των παστίλιων ΟΙΝΟΛΗ είναι μία παστίλια κάθε 100 κιλά κρασιού άσπρου ή 150 κρασιού κόκκινου. Αν όμως πρόκειται να ξεδέψετε γρήγορα το κρασί σας προσθέτετε μία παστίλια σε κάθε 200 κιλά κρασιού και συμπληρώνετε προσθέτοντας την υπόλοιπη αναλογία αρχές Μαρτίου πριν πιάσουν οι ζέστες.

Στην περίπτωση μεταφοράς κρασιού από το ένα μέρος στο άλλο θα προσθέσετε στο βαρέλι όπου θα γίνει η μεταφορά μία παστίλια ΟΙΝΟΛΗ στα 200 κιλά κρασί, την ίδια αναλογία θα προσθέσετε και μετά από κάθε μετάγγιση γιατί μερικά συστατικά της που βρίσκονται σε αερώδη κατάσταση φεύγουν με την μετάγγιση.

Για να διατηρήσετε κρασί για πολλά χρόνια να προσθέσετε ανά εξάμηνο από μία παστίλια ΟΙΝΟΛΗ σε κάθε 200 κιλά κρασί.

ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΕΩΣ ΠΑΣΤΙΛΙΕΣ ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1

Παίρνετε την αναλογία των παστίλιων ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 (κίτρινο χαρτάκι) κάθε βαρελιού χωριστά και τις κάνετε σκόνη. Αναμειγνύετε τη σκόνη σ' ένα ποτήρι νερό. Ρίχνετε το διάλυμα αυτό στο μούστο τάζοντας περιστροφικά.

Ποτέ να μην τις προσθέτετε στο μούστο ακοπάνιστες και χωρίς να τις ανακατέψετε με λίγο νερό. Και πάντοτε, όπως αναφέρουμε και πιο πάνω, να τις προσθέτετε πριν ξεκινήσει η ζύμωση, τότε θα έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και την μεγαλύτερη απόδοση σε βαθμό και φυσικά οξέα.

Για να κανονίσετε την αναλογία των παστίλιων ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 για την κάδη ή το λινό εφ' όσον ο μούστος βράζει με τα τσίπουρα, θα υπολογίσετε ότι τα 100 κιλά σταφύλι θα σας δώσουν 75 ως 80 κιλά μούστο, γνωρίζοντας λοιπόν έστω και κατά προσέγγιση, το βάρος των σταφιδιών σας μπορείτε να υπολογίσετε την αναλογία των παστίλιων ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 & No 2 που χρειάζεται να προσθέσετε.

εφ' όσον τις πιεσείς όπως οι ρωγες και τρέχει μικρή ποσότητα μούστου στο λινό που αρχίζει να ζυμώνεται. Στην περίπτωση αυτή σας συνιστούμε να διαλύσετε δύο έως τρεις παστίλιες ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 και να ραντίσετε μ' αυτές την βάση του πατητηριού, λίγο πριν βάλετε τα σταφύλια και μία έως δύο ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 στο λινό. Έτσι απολυμαίνεται εντελώς ο μούστος που προέρχεται από την πίεση των σταφιδιών που τρέχει στο λινό.

ΠΑΣΤΙΛΙΕΣ ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 2



Πρέπει να προστίθενται στο μούστο οποιαδήποτε αμέσως μετά την προσθήκη των παστίλιων ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 μία ώρα αργότερα ή την επομένη, εφ' όσον ο καιρός είναι πολύ ζεστός, στα βαρέλια εφ' όσον ο τρύγος είναι πάτα τράβα ή στην κάδη εφ' όσον ο μούστος θα βράσει με τα τσίπουρα.

Παίρνετε την αναλογία των παστίλιων ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 2 (τυλιγμένες στο πράσινο χαρτάκι) κάθε βαρελιού χωριστά, τις κάνετε σκόνη και τις προσθέτετε είτε σαν σκόνη απ' ευθείας στον μούστο είτε ανακατεύοντας τις με λίγο νερό ή μούστο.

ΠΑΣΤΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΛΗ "A"



Όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση του μούστου σας σφραγίζετε προσθέτοντας την αντίστοιχη αναλογία των παστίλιων ΟΙΝΟΛΗ, όπως γράφουμε και πιο πάνω.

Θα πάρετε την αναλογία των παστίλιων ΟΙΝΟΛΗ, κάθε βαρελιού χωριστά, και αφού τις κάνετε σκόνη θα τις ανακατέψετε με λίγο κρασί από το ίδιο, σε γυάλινο ή πλαστικό δοχείο και θα τις ριζετε στο βαρέλι τάζοντας ελαφρά υψηλά, στη συνέχεια σφραγίζετε το βαρέλι σας.

Με τον ίδιο τρόπο προστίθενται και προκειμένου να μεταφέρετε το κρασί από το ένα μέρος στο άλλο.

Μετά από κάθε μετάγγιση καθώς και ανανεωτικά τέλη Μαρτίου με αρχές Απριλίου προστίθεται μία ΟΙΝΟΛΗ στα 200 κιλά κρασί οποιοδήποτε κι αν είναι το χρώμα.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΤΩΝ ΠΑΣΤΙΛΙΩΝ

Οι παστίλιες ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 & No 2 καθώς και η ΟΙΝΟΛΗ A είναι η καλύτερη σύνθεση για την παρασκευή των κρασιών. Βασίζονται στους διεθνείς κανονισμούς περί επιτρεπομένων ουσιών κατά την οινοποίηση. Στον κανονισμό της ΕΕ 1493/1999 παρ. IV, κανονισμό τριτοφύμων άρθρο 2 παρ. 10, 11 παρ. 5γ και 2α έχοντας κριθεί κατάλληλες με τις αποφάσεις 196/2000 και 197/2000 του Α.Χ.Σ.

Με την προσθήκη των παστίλιων ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 και No 2 πριν ξεκινήσει η ζύμωση αποστειρώνεται ο μούστος από τα βλαβερά μικρόβια γίνεται διαλογή της μαγιάς επιτρέποντας στην πιο ισχυρή και αποδοτική μαγιά να αναπτυχθεί, έτσι ο μούστος ζυμώνεται με ασφάλεια κερδίζοντας και ως προς το βαθμό (διαφορά περίπου μισού βαθμού) και ως προς την φυσική οξύτητα, το πάχος και το άρωμα.

Οι παστίλιες ΟΙΝΟΛΗ συντηρούν απόλυτα το κρασί, δεν το αφήνουν να ξινίσει, να κόψει με την προουπόθεση όμως να είναι καλά στεγανά τα βαρέλια, να μην χάνουν από πουθενά και να εξασφαλίζουν μια ακίνδυνη μεταφορά των κρασιών και μια ασφαλή μετάγγιση στα κρασιά. Εμποδίζουν κάθε αλλοίωση από την επίδραση του αέρα (ξίνισμα, άνθιση) και προλαμβάνουν τις άλλες αρρώστιες.

Από τις παστίλιες που προσθέτονται στο μούστο (ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1 και No 2) δε μένει τίποτα μέσα στο κρασί κι αυτό γιατί άλλες ουσίες μετατρέπονται σε αέρια και μετά από λίγες μέρες φεύγουν αφού ενεργήσουν ευεργετικά στο μούστο, άλλες καταναλώνονται από την μαγιά και είναι τροφή της και άλλες τέλος θα κρατήσουν αντισηπτική ενέργεια στο μούστο, θα καταρτίσουν τα περιττά λευκώματα και θα πιάσουν στην λάσπη του κρασιού. Το κρασί θα γίνει υγιές, αρωματικό, γευστικό και τελείως διαυγές.

Οι παστίλιες ΟΙΝΟΛΗ μετατρέπονται σε αέριο που καλύπτει τα κενά του βαρελιού και δεν επιτρέπουν στον ατμοσφαιρικό αέρα να εισχωρήσει μέσα στο κρασί και να ξινίσει.

Κάθε παστίλια ΜΟΥΣΤΟΛΗ & ΟΙΝΟΛΗ φέρει στην μία πλευρά της την ονομασία της, όπως τα σχήματα (ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 1, ΜΟΥΣΤΟΛΗ No 2, ΟΙΝΟΛΗ A) και από την άλλη πλευρά το όνομα του οίκου μας.

ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΚΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΕΤΕ ΤΑ ΟΙΝΟΔΟΧΕΙΑ ΣΑΣ ΜΕ "ΜΠΑΡΙΑ"